



Quinto Certamen Nacional de *Gastronomía*

FERIA
ZARAGOZA

GOBIERNO
DE ARAGÓN

Aragón
Alimentos

ARAGÓN

FACYRE

ARAGÓN

A.C.A.
ASOCIACIÓN DE COCINEROS DE ARAGÓN
CONSEJO REGULADOR DE ARAGÓN

Jóvenes Cocineros
de Aragón

22/10 LUNES



ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES

11:00 - 12:00

"SHOWCOOKING GANADORES XXIII EDICIÓN DEL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA"



LA ZARAGOZANA

12:00 - 13:00

"COCINANDO CON AMBICIOSAS; LA COLECCIÓN MÁS GASTRONÓMICA DE CERVEZAS AMBAR"

Juanjo Gallart y Paloma Huguet alumnos becados por AMBAR en GASMA (Gastronomy & Culinary Management Campus - CEU Universidad Cardenal Herrera de Castellón) cocinarán con dos de las cervezas de la colección: Ambar 10 y Ambar Monte Perdido, elaborada con microflora salvaje.



ARROZ BRAZAL

18:00 - 19:00

"VARIEDADES DE ARROZ Y SUS USOS"

"VARIEDAD MARATELLI, CASO DE ÉXITO EN HOSTELERÍA"

Receta del día: risotto de setas.

ÁREA DE SHOW COOKING

Horarios sujetos a modificación por razones ajenas a Feria de Zaragoza



Quinto Certamen Nacional de Gastronomía

FERIA ZARAGOZA

GOBIERNO DE ARAGÓN

Aragón Alimentos

ARAGÓN

FACYRE

A.C.A.

ASOCIACIÓN DE COCINEROS DE ARAGÓN

Jóvenes Cocineros de Aragón

23/10
MARTES



SCANFISK

11:00 - 12:00

"COCINANDO CON SCANFISK PRODUCTOS ULTRAFISH"



CAVIAR PYRINEA - CAVIAR PER SÉ

12:00 - 13:00

"CAVIAR PER SÉ, EL CAVIAR DEL PIRINEO"

Presentación de la empresa Caviar Pirinea con sede en Barbastro (Huesca), líder nacional en producción de trucha grande y de esturión, sus procesos de producción y lo que se debe saber para comprar un buen y verdadero caviar.



SCANFISK

13:00 - 14:00

"COCINANDO CON SCANFISK PRODUCTOS ULTRAFISH"



LA ZARAGOZANA

14:00 - 15:00

"COCINANDO CON AMBICIOSAS; LA COLECCIÓN MÁS GASTRONÓMICA DE CERVEZAS AMBAR"

Juanjo Gallart y Paloma Huguet alumnos becados por AMBAR en GASMA (Gastronomy & Culinary Management Campus - CEU Universidad Cardenal Herrera de Castellón) cocinarán con dos de las cervezas de la colección: Ambar 10 y Ambar Monte Perdido, elaborada con microflora salvaje.



ARROZ BRAZAL

17:00 - 18:00

"VARIEDADES DE ARROZ Y SUS USOS"

"VARIEDAD MARATELLI, CASO DE ÉXITO EN HOSTELERÍA"

Receta del día: arroz con longaniza.

ÁREA DE SHOW COOKING

Horarios sujetos a modificación por razones ajenas a Feria de Zaragoza



Quinto Certamen Nacional de Gastronomía

FERIA ZARAGOZA

GOBIERNO DE ARAGÓN

Aragón Alimentos

ARAGÓN

FACYRE

A.C.A.

ASOCIACIÓN DE COCINEROS DE ARAGÓN

Jóvenes Cocineros de Aragón



MARCAS PARTICIPANTES
QUINTO CERTAMEN NACIONAL DE GASTRONOMÍA

ARROZ
BRAZAL
Cultivado con agua de los Pirineos

AMBAR

Aragón Alimentos

cw Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA

CAVIAR
PER SÉ

EL TOSTADERO®
ESPRESSO EVOLUTION

cafés
Toscaf

FACYRE
FEDERACION DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE ESPAÑA

HEGAR

AlmozarA

m MAHOU
SANMIGUEL

makro

noVell
L'ESPRESSO

SCANFISK®
eat smart, be fisko

thermomix